

INFANTIL TRITURADOS

FEBRERO

Del 2 de Febrero al 28 de Febrero

LUNES-02	MARTES-03	MIÉRCOLES-04	JUEVES-05	VIERNES-06
Sémola de trigo con merluza y verduras	Crema de lentejas, con pavo y verduras	Puré de patatas, calabacín y pollo	Puré de zanahoria y boniato	Sémola de arroz con merluza y verduras
Papilla de plátano y manzana	Papilla de manzana, kiwi y naranja	Yogurt	Papilla de plátano y avena	Papilla de kiwi y manzana
Papilla de pera y naranja	Yogurt	Papilla de plátano y pera	Papilla de manzana y pera	Papilla de plátano, mandarina y manzana
LUNES-09	MARTES-10	MIÉRCOLES-11	JUEVES-12	VIERNES-13
Sémola de trigo con merluza y verduras	Puré de guisado de verduras con pollo	Sémola de arroz con merluza y zanahorias	Crema de garbanzos y verduras	Tapioca de ternera con verduras
Yogurt	Papilla de arándanos y fresas	Papilla de avena y manzana	Papilla de naranja y manzana	Papilla de mango, manzana y naranja
Papilla de manzana y kiwi	Papilla de plátano y naranja	Papilla de plátano y pera	Papilla de manzana y pera	CARNAVAL 
				Yogurt
LUNES-16	MARTES-17	MIÉRCOLES-18	JUEVES-19	VIERNES-20
Sémola de trigo con verduras y merluza	Puré de lentejas con pollo y verduras	Puré de zanahorias y ternera	Crema de calabacín	Sémola de arroz con merluza y zanahorias
Papilla de naranja y manzana	Papilla de plátano y manzana	Yogurt	Papilla de manzana, fresas y plátano	Papilla de mango y plátano
Yogurt	Papilla de manzana y kiwi	Papilla de arándanos y naranja	Papilla de plátano y avena	Papilla de plátano y pera
LUNES-23	MARTES-24	MIÉRCOLES-25	JUEVES-26	VIERNES-27
Sémola de trigo con pavo y verduras	Puré de alubias con pollo y verduras	Puré de patata con merluza y verduras	Puré de patata, zanahoria y calabaza	Sémola de arroz con pollo y verduras
Yogurt	Papilla de mandarina, plátano y pera	Papilla de mango, pera y fresa	Papilla de melón y fresa	Papilla de plátano, mandarina y kiwi
Papilla de naranja y pera	Papilla de manzana y kiwi	Yogurt	Papilla de plátano y mandarina	Papilla de manzana y pera

FEBRERO

Del 2 de Febrero al 28 de Febrero

SUGERENCIAS PARA LAS CENAS

En nuestro colegio, nos esforzamos por promover hábitos alimenticios saludables entre nuestros estudiantes. Por esta razón, hemos creado una tabla de recomendaciones para la elaboración de cenas que complementen el menú de mediodía. Estas recomendaciones están diseñadas para garantizar una cena satisfactoria y proporcionar los nutrientes necesarios para un óptimo desarrollo.

ALIMENTOS EN LA COMIDA DE MEDIO DÍA	ALIMENTOS INDICADOS PARA LAS CENAS
CARNE	PESCADO O HUEVO
PESCADO	CARNE O HUEVO
CEREALES, FÉCULAS O LEGUMBRES	VERDURAS
VERDURAS	PASTA, ARROZ O FÉCULAS
FRUTAS	FRUTA O LÁCTEOS
LÁCTEOS	FRUTA

INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

- Todas las salsas se realizan de manera natural con espesantes naturales, no son precocinadas.
- Utilizamos especias naturales para cocinar (perejil, orégano, albahaca, romero, laurel...)
- Los pescados son según disponibilidad de mercado con las siguientes variantes: merluza, lenguado, bacalao, bonito y salmón.
- Tanto la mahonesa como el aceite de ajo se elaboran en el día y con liofilizados para evitar riesgos.
- La fruta es natural, no se dan frutas en almíbar.
- Todas las legumbres son naturales, no son precocinadas.
- Los yogures son blancos azucarados sin colorantes.
- Se cocina con aceite de oliva virgen y aceite de girasol.
- El aliño de las ensaladas es de aceite de oliva virgen.
- Las alergias o intolerancias deben de avisarse y justificarse con certificado médico.
- No se realizarán adaptaciones del menú a menos que estén justificadas.
- Las dietas tienen que ser notificadas por teléfono.
- En los servicios de días no escolares (SDNE) el colegio permanecerá cerrado excepto para los alumnos que hayan contratado este servicio.